

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак


« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд  
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2022

Рабочая программа, профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Ковалёва Инна Григорьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС»

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление кулинарных блюд и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок; -первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
уметь	-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; -проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; -пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;</li> <li>-обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li>-готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.;</li> <li>-оценивать качество готовых блюд;</li> <li>-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</li> <li>-соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>-супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> </ul> </li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;</li> <li>-приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;</li> <li>-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</li> <li>– сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</li> <li>– инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе</li> </ul> </li> </ul>

Перечень личностных результатов:

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p align="center">ЛР 13</p>

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 14

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работ
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	я						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	Раздел 1.Технология приготовления кулинарных блюд	<b>458</b>	<b>244</b>	114	–			<b>106</b>
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>				108		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252					252	
	<b>Всего:</b>	<b>710</b>	<b>244</b>	<b>114</b>	–	<b>108</b>	<b>252</b>	<b>92</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд</b>		<b>710</b>	
<b>МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>244</b>	
<b>Тема 1. Помещения пищевого блока и организация труда на камбузе судна</b>			
Тема 1.1. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест.	<b>Содержание учебного материала</b> Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	<b>6</b>	
		2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 14
Тема 1.2. Техника безопасности повара на судовом пищеблоке.	Техника безопасности в работе повара. Техника безопасности при работе на пищеблоке. Ответственность за санитарное состояние судового пищеблока. Личная гигиена работников пищеблока.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 13
Тема 1.3. Работа с НТД.	Работа со сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. Составление технологических карт и схем.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК6 ЛР 14
<b>Тема 2. Приготовления блюд и гарниров из овощей.</b>		<b>22</b>	
Тема 2.1. Кулинарная обработка продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> Механическая кулинарная обработка овощей, плодов. Формы нарезки овощей, их размеры и кулинарное применение. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.2. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b>	4	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№1. Механическая обработка и нарезка картофеля и овощей. Приготовление гарниров.</i>		
Тема 2.3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров и тушеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b>	4	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<i>ЛР№2. Приготовления блюд из тушеных овощей.</i>		
Тема 2.4. Блюда и гарниры из жареных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 2.5. Блюда и гарниры из	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 3.4.



запеченных овощей.	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№3. Приготовление блюд из запеченных овощей.</i>	4	ПК 3.4. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>		<b>22</b>	
Тема 3.1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Нормы закладки сырья для приготовления каш различной консистенции.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№4. Приготовление блюд из круп.</i>	4	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 3. 2. Блюда и гарниры из круп.	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№4. Приготовление блюд из круп.</i>	4	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 3. 3. Блюда и гарниры из бобовых.	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№5. Приготовление блюд бобовых.</i>	6	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 3. 4. Блюда и гарниры из макаронных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№6. Приготовление блюд из макаронных изделий.</i>	4	ПК 3.3. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 4. Приготовление блюд из яиц и творога.</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1. Блюда из яиц.	<b>Содержание учебного материала</b> Обработка яиц. Технология приготовления варенных, жареных, запеченных яиц. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления холодных, горячих блюд из творога. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 5. Приготовление первых блюд и соусов.</b>		<b>38</b>	
Тема 5.1. Приготовление бульонов.	<b>Содержание учебного материала</b> Виды бульонов. Правила варки бульонов.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14

Тема 5.2. Приготовление заправочных супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Правила варки заправочных супов. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов (щей, борщей, рассольников, солянок). Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№ 7. Приготовление заправочных супов.</i>	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 5.3. Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№ 8. Приготовление супов овощных и картофельных.</i>	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 5.4. Приготовление молочных и сладких супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления и ассортимент молочных и сладких супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.5. Приготовление супов-пюре.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.6. Приготовление прозрачных бульонов, холодных супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления прозрачных бульонов. Виды отяжки. Ассортимент и правила приготовления холодных супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№9. Приготовление холодных супов.</i>	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 5.7. Соусы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент соусов, правила подбора к блюдам. Подготовка продуктов, мучных пассеровок, бульонов для соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, применяемых при приготовлении блюд и соусов.		
Тема 5.8. Соусы красный, белый основной и их производные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления соусов белых и красных на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.9. Соусы молочные, сметанные, грибные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления соусов молочных и сметанных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.10. Яично-масляные соусы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</b>		<b>26</b>	
Тема 6.1. Обработка рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, порционными кусками (кругляши), филе (пластование), для фарширования. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.		

Тема 6.2. Обработка нерыбного водного сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент, кулинарное использование нерыбного водного сырья.		
Тема 6.3. Рыбные полуфабрикаты.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 6.4. Блюда из отварной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка звеньями, в припущенном виде. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.5. Блюда из жареной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления жареных рыбных блюд основным способом и во фритюре. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.6. Блюда из запеченной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления запеченных рыбных блюд. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 10. Приготовление блюд из рыбы.</i>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 6.7. Блюда из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 11. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</i>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 7. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы</b>		<b>48</b>	
Тема 7.1. Обработка мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.		
Тема 7.2. Мясные полуфабрикаты.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса (говядины, свинины, баранины), правила хранения и требования к качеству.		
Тема 7.3. Блюда из отварного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления отварных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 12. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7.4. Блюда из жареного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления жареных мясных блюд. Основная классификация стейков. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 7.5. Блюда из запеченного	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 3.6.

мяса.	Технологии приготовления запеченных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№ 13. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7. 6. Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	<b>Содержание учебного материала</b> Технологии приготовления рубленного мяса и котлетной массы. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№ 14. Приготовление блюд из рубленного мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7.7. Обработка домашней птицы, дичи и кролика.	<b>Содержание учебного материала</b> Механическая кулинарная обработка домашней птицы дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Содержание учебного материала</b> Технологии приготовления блюд из отварной птицы дичи и кролика. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 7.8. Блюда из птицы, дичи и кролика.	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР№ 15. Приготовление блюд из домашней птицы.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>			
<b>Тема 8. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>24</b>	
Тема 8. 1. Холодные блюда и закуски.	<b>Содержание учебного материала</b> Значение в питании. Ассортимент, кулинарная классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Тема 8. 2. Бутерброды.	Технология приготовления бутербродов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 8. 3. Салаты и винегреты.	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и классификация салатов. Технология приготовления салатов и винегретов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 16. Приготовление салатов.</i>	6	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 8. 4. Овощные закуски и блюда.	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технология приготовления овощных закусок и блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Тема 8. 5. Закуски и блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

Тема 8. 6. Закуски и блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 17. Приготовление закусок.</i>	6	ПК 3.1. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 9. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>18</b>	
Тема 9. 1. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка продуктов. Технология приготовления блюд из натуральных свежих и замороженных фруктов, ягод. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9. 2. Горячие и холодные напитки.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9. 3. Желированные сладкие блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.4. Горячие сладкие блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.5. Холодные сладкие блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.6. Кремы, взбитые сливки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления сладких десертных блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 18. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.8. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 10. Приготовление мучных кулинарных блюд</b>		<b>22</b>	
Тема 10.1. Значение в питании и ассортимент мучных кулинарных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Значение изделий из теста. Ассортимент и классификация мучных кулинарных изделий.		
Тема 10.2. Мучные кулинарные блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Виды теста. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 10.3. Мучные гарниры. Фарши.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления мучных гарниров и изделий с несладкими фаршами и сладкими начинками. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 19. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.4. Мучные изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9.

	Технологический процесс приготовления тестовых полуфабрикатов (сдобного, слоеного, заварного, песочного, бисквитного). Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.5. Мучные кондитерские изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделия из слоеного, заварного, песочного, бисквитного теста Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 20. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 11. Приготовление блюд диетического питания</b>		<b>14</b>	
Тема 11.1. Значение диетического питания. Характеристика диет.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет по певзнеру.		
Тема 11.2. Горячие блюда для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Способы термической обработки продуктов для диетического питания. Особенности приготовление бульонов, супов, горячих блюд из овощей, круп, диетического (постного) мяса.		
Тема 11.3. Холодные блюда и закуски для диетического питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Особенности приготовление и обработки продуктов для холодных блюд и закусок диетического питания.		
Тема 11.4. Сладкие блюда и десерты для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков.		
	Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>ЛР № 21. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.10. ОК1.-ОК6 ЛР 13, ЛР 14
<b>2.Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>106</b>	
1. Заполнение таблицы соответствия форм нарезки и кулинарного использования овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
2. Составление классификационных таблиц ассортимента овощей по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд из овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
3. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Поддача блюд из овощей».		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
4. Составление таблицы соответствия «Виды тепловой обработки овощей и способы минимизации потерь витаминов при тепловой обработке».		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.4.
5. Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.3.
6. Поиск информации по тематике: «Оформление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога». «Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», подготовка сообщений и дидактического материала.		6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.3.
7. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.7.
8. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Поддача соусов»		4	ОК2,ОК4,ОК5

		ПК 3.2.
9. Составления схем приготовления соусов (по заданным условиям).	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
10. Составление таблицы-раскладки масляных смесей.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
11. Составление таблицы «Правила хранения и сроки реализации супов».	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
12. Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.2.
13. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача блюд из рыбы»	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
14. Составление словаря профессиональных терминов.	4	ОК2,ОК4,ОК5
15. Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
16. Составление таблицы подбора соусов к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.5.
17. Составление таблицы соответствия вида тепловой обработки и полуфабриката из мяса	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
18. Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
19. Составление таблицы «Условия хранения и реализации блюд из мяса и домашней птицы»	6	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.6.
20. Составление таблицы ассортимента холодных блюд по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	4	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
21. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
22. Подбор инвентаря и организация рабочего места для приготовления сладких холодных блюд	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
23. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Подача холодных блюд и закусок».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
24. Составление технологических схем приготовления салатов.	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.1.
25. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд».	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
26. Составление схем классификации напитков по заданным условиям.	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.8.
27. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.9.
28. Составление таблицы виды диетического питания	2	ОК2,ОК4,ОК5 ПК 3.10.

<p><b>Учебная практика раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b>  <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах.</li> <li>2. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены.</li> <li>3. Подготовка продуктов к первичной обработке.</li> <li>4. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>5. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов.</li> <li>6. Освоение особенностей технологических режимов.</li> <li>7. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> </ol>	<b>108</b>	ОК1-ОК7 ПК 3.1- ПК 3.10. ЛР 13, ЛР 14
<p><b>Производственная практика раздела № 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b>  <b>1. Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.</li> <li>3. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.</li> <li>4. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье.</li> <li>5. Совершенствование навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>6. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.</li> </ol>	<b>252</b>	ОК1-ОК7 ПК 3.1- ПК 3.10. ЛР 13, ЛР 14
<p><b>Всего</b></p>	<b>710</b>	
<p><b>Экзамен</b></p>	<b>6</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:** кабинет технологии кондитерского и кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

*Оборудование учебного кабинета технологии кондитерского и кулинарного производства:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, подключенные к сети Интернет и проектор.
- производственные столы;
- производственные ванны;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- планетарные миксеры;
- рабочий инвентарь

*Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:*

- производственные столы;
- электрические плиты;
- конвекционная печь;
- пароконвектомат;
- холодильная камера;
- морозильная камера;
- мясорубки;
- миксеры;
- слайсер;
- производственные ванны;
- шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды;
- шкафы для верхней и спецодежды;
- весы электронные настольные;
- инструменты и инвентарь.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное

образование).

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование ПК и ОК,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- способность применять знания на практике; - понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Наблюдение и оценка на уроках при выполнении учебных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- способность организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- способности к анализу, контролю и коррекции собственной деятельности; - применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с коллегами, руководством, клиентами при прохождении производственной практики.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- способность применять знания на практике; - понимание сути воинской службы; - проявление интереса к несению воинской службы.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	- способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик

<p>ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>- демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>
---	--	--